

借鉴“银祥模式”，保障肉品安全

刘伟榕 厦门大学人文学院哲学系 福建厦门 361005

摘要 “瘦肉精”事件为我国肉品安全现状敲响了警钟,我们有必要探索并推行一套新的食品安全保障方法。厦门银祥集团于 2001 年创造“银祥模式”,经过十年实践,已经完善为从养殖到餐桌的新型肉品安全保障模式。介绍了“银祥模式”三环节六步骤的实施细节,剖析了该模式背后的企业精神,为改善我国肉品质量提供方法借鉴。

关键词 肉品安全 银祥模式 “瘦肉精”事件

Learning from YXGOOD MODE and to guarantee safety of meat products

Abstract The "clenbuterol" event makes present situation of meat safety serious in China and we need to explore and implement a new food safety system. Xiamen Yinxiang Group created the YX-GOOD MODE in 2001, after ten years of practice, the mode has been improved to be a new meat safety and security mode from breeding to table. In this paper, the six steps and three parts of YXGOOD MODE to link the implementation details were described, and the entrepreneurial spirit behind the model was analyzed, intending to provide methods of improving the quality of our meat products.

Key words safety of meat products; YXGOOD MODE; clenbuterol event

1 中国肉食品的安全现状与影响因素

民以食为天,食以安为先。随着经济的发展、国民消费能力的提升,我国的肉类产品和消费量都在快速增长,然而同时肉类安全问题也非常严重。中国作为世界上畜牧业生产大国,却因为食品卫生的问题,肉类出口多年以来发展缓慢,出口率占据比例还不到 5%。我国肉产品生产形势不容乐观,肉类产品安全已经成为制约我国畜牧业发展和危及人民健康的首要问题^[1]。2011 年 3 月 15 日,央视曝光出河南孟州等地养猪场采用违禁动物药品“瘦肉精”饲养,有毒猪肉部分流向双汇集团旗下的济源双汇食品有限公司。双汇的“瘦肉精”事件再次引起全国人民对肉类食品安全的关注与担忧。

目前影响我国肉制品安全的因素很多。单就肉制品的生产流通过程看就包括:喂养过程使用的抗生素残留,屠宰加工运输中的污染,微生物感染,违规使用食品添加剂,人为添加有害物质,环境中有害物质残留等等。若以整个生产行业来看,还存在着发展模式的缺陷:如整个肉制品产业缺乏规模化与规范化,养殖、收购、贩运、定点屠宰、市场销售诸多环节均存在大量的无法控制的散户;大型企业对于产

业链把控无力,对产业链起点猪肉来源、终端产品销售环节都无法控制;以及企业自身建设不足,以粗放模式增长,不断收购并购,却对内部生产技术、企业文化的提高重视不足等^[2]。

肉品安全是一个系统工程,涉及到生产过程中的各个环节,各环节紧扣,任何一个环节出现问题都会导致肉品质量安全问题。目前中国的肉品安全管理普遍采用终端检验,而严重缺乏对饲养、屠宰、加工等过程的有效监控与管理,无法快速、准确地实现其产品质量的追踪与追溯,增加了企业和社会的风险。然而,我们应该认识到企业才是保障食品安全的主体,政府不可能介入肉品生产与流通的各个环节。因此,探索并推广一套新型的肉品安全保障模式,才是各大肉食品加工企业的当务之急。

那么,目前国内有没有现成的、行之有效的保障模式可供借鉴呢?有!那就是厦门银祥集团于 2001 年创造并不断完善至今的“银祥模式”。

2 “银祥模式”:从养殖到餐桌的新型肉品安全保障模式

“银祥”模式的缔造者——厦门银祥集团有限公司创办于 1988 年,如今已发展为一家以无公害饲料

生产为基础、无公害畜禽、水产养殖为纽带、无公害畜禽屠宰及深加工为核心、连锁销售为主要营销模式的紧密围绕绿色农业产业化及“安全食品”而展开布局的产业链型企业。

2001年年底,厦门银祥集团有限公司创建“饲料无忧,养殖无忧,屠宰加工无忧,质保无忧,市场销售无忧”安全环保的“放心猪肉”上市一条龙绿色通道,被誉为“银祥模式”。该模式具有两大核心特征^[3]:(1)抓源头、管过程。从饲料供应的源头、生猪养殖至屠宰加工、产品配送及销售实行全程质量监控,包括:饲料监控、饲养管理、用药监控、防疫监控、环境监控、屠宰监控、销售监控等。(2)开拓市场。采用品牌战略、连锁经营。导入CS统一标识、统一配送、统一装修、统一管理、统一标准,消费者只须认准“银祥”品牌即可确保食用无忧。

2002年,“银祥放心肉”成为全国首个通过农业部“无公害农产品”认证的肉类产品。“银祥模式”催生了全国首个无公害品牌猪肉,被誉为新型食品安全保障模式。近百家媒体全方位立体式的对“银祥模式”给予广泛报道。

经过不断的完善,“银祥模式”在食品安全方面的保障作用得到社会的广泛认可。“银祥”牌无公害猪肉被国家质量监督检验检疫总局认定为“中国名牌产品”,并通过农业部“无公害农产品”认证,获得全国首张“绿色市场”认证证书,通过ISO9000及HACCP体系认证。“银祥”牌产品被认定为“福建省名牌产品”;获评2005年“厦门人最喜爱的十大品牌”。银祥集团本身也发展迅速,在短短十年间,发展成总资产5亿多元,年销售收入十几亿元,员工2000多人,拥有12家子公司的国家级农业产业化龙头企业。

3 施行“银祥模式”的三环节六步骤

3.1 掌控生猪生产过程,避免分散养殖带来的肉源隐患

(1)自产饲料,把好猪食质量关。

银祥从饲料供应的源头、生猪养殖饲料监控做起。目前,银祥集团旗下的饲料公司拥有10条现代化水产、畜禽饲料生产线,全检化验室设备先进,年生产能力达15万吨,成为银祥无公害食品的原料来源^[4]。银祥采取“统一技术标准、统一饲养管理”的方法对生猪养殖过程进行监督管理,通过饲养管理、用药监控、防疫监控保障生猪的健康成长。动物保

健公司在省农科院的技术支持下,对生猪实行全程保健管理,确保肉食品加工的安全来源。

(2)订单养殖,全程质量监控。

银祥在2008年时就已经在全省协议建立80多处无公害生猪养殖基地,具有饲养100万头生猪的能力。银祥集团制定了“六大统一体系”,以便对养殖基地实行“全程质量监控”——统一良种繁育、统一原料供应、统一饲养标准、统一饲养管理、统一卫生防疫、统一产品回收。六个“统一”切实保障了从饲养环节就做到“环环监督”。

为了确保源头不出问题,银祥集团还专门派出技术人员,入驻生猪基地,对生猪饲养进行全面监控。这些监控包括对饲料原料、饲料添加剂及配合饲料的监控,包括用药的监控,也包括严格按照无公害要求,严格执行卫生消毒和防疫制度的监控。

3.2 加强生猪屠宰加工监控,建立和完善放心肉安全生产体系

(1)三道检疫,成就放心肉品质。

生猪在待宰期间,银祥会布置检验人员进行“静、动、饮水”的观察,检查有无病猪漏检,静养、喂水是否按规定执行……送宰前还要进行一次全面检查,确认健康后签发《宰前检验合格证明》。宰后的生猪在刺杀、放血、掏胸、剖腹、摘取内脏、劈半、整修各工序都要经过专职检验人员进行头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验、复验与盖章等。在送进专用运送车,进入销售终端之前,这些猪肉还要经过理化检查。

(2)精心屠宰,建立可溯源加工系统。

银祥于2004年起投3.2亿元建银祥集团食品工业园,引进世界领先的丹麦SFK生猪屠宰加工生产线,汇集了世界最先进的生猪屠宰加工工艺和技术。屠宰场采用二氧化碳致晕系统,能减少应激并避免淤血、断骨等问题的出现,能有效减少肉类毒素,是维护肉食品健康的第一道关卡。宰杀后的猪体送入立式蒸汽烫毛系统,该系统能有效避免猪体交叉污染,改善猪肉质量。同时又利用了高温的蒸汽对猪胴体进行一次全面的消毒灭菌,之后便进入脱毛系统,然后进入胴体处理车间。分离后的猪胴体随即送入全自动劈半系统进行劈半,经同步检疫合格后进入定级溯源系统,通过电脑程控系统自动连续显示并输出猪肉等级、脂肪含量、胴体重量等指标数据,并通过读入农场刺青编码,从而建立完整的溯源系统。

3.3 加强肉品配送与销售监控,确保肉品安全与销售通畅

(1) 自主配送,杜绝二次污染。

为避免猪肉在运送过程中受到“二次污染”,银祥自建了福建最大的冷藏车队,统一运送。集团拥有60多台冷藏车及70台生猪运输专业车,拥有3000m³的专业冷库,每天为遍布福、厦、漳、泉的200多个直营门店以及30多个批发市场提供着新鲜、健康的猪肉。此外,储藏、运输、加工销售各环节都有连续记录,若消费者在食用过程中发现卫生问题,可以追根查源,找到出现问题的环节。

(2) 品牌战略、连锁经营,控制产业链销售终端。

在营销中,银祥重视自己的品牌宣传,产品实行超市、连锁店专卖。采用品牌专卖、连锁直营的营销模式,导入CIS统一标识、统一配送、统一装修、统一管理、统一标准,消费者只须认准“银祥”品牌即可确保食无忧。

早在2002年,银祥向消费者做出“不销售食品卫生不达标猪肉,不销售微生物含量超标猪肉,不销售重金属残留超标猪肉”等十大承诺,迅速获得了消费者的青睐,打开了市场,这些销售终端,现已成为全国“绿色市场样板单位”。在延续连锁直营策略的基础上,银祥还创新银祥肉制品的营销模式,启动“银祥创业工程”,采用连锁加盟策略,计划开1000家“银祥香香吧”和600家“银祥美食家”,迅速扩大市场份额,把消费者深恶痛绝的“不安全、不新鲜、不卫生”的不合格肉制品“打跑”。至2008年,银祥集团已在厦门、漳州、泉州建立了200多家直营连锁店,鲜肉营业额已占据厦门市场半壁江山,成为福建省最大的猪肉销售企业。

4 “银祥模式”的背后:自律自强的企业文化

4.1 “银祥模式”的精髓:严格自律的企业道德

银祥集团上下秉承“诚信做人、用心做事、谦立身、无畏立业”的企业精神,用专业的心实践着“引领绿色潮流,成就健康事业”的企业宗旨。“银祥模式”最重要的一点在于,它将从生猪生产到猪肉销售的全过程都变成了一种严格自律的企业行为,在无公害食品标准的基础上,按照国家和地方有关要求和规定,由企业制订出更为严格的内部标准,从生猪生产、运输到猪肉销售全过程实施全面监控,企业对每个环节出现的问题负全责。这样,政府职能部门的监督变得相对简单,只要发现任何一个环节出了问题,就可以直接对企业进行处罚,严重时可以让其

退出市场。从而使质量和安全性一直是“老大难”问题的猪肉市场有可能真正建立起一个“企业对产品负责,政府监督企业”的新型安全保障机制^[3]。

4.2 科技创新,企业自强的坚实后盾

2010年1月6日,银祥集团建设“肉食品质量与安全控制国家重点实验室”获得国家科技部批准,银祥集团成为全国首次获得企业国家重点实验室的民营企业。

集团每年在科研方面的投入都高达四五十万元。目前拥有科研人员54名,拥有实验室3600m²,中试车间6000m²,科研仪器和中试设备3000多万元。除了自身进行研发之外,银祥还积极开展对外交流与合作,引进科技特派员,并与丹麦肉类学院、丹麦SFK公司、德国N&B公司、台湾食品研究所等建立了产学研合作关系。集团通过引进现代化生产线和先进技术,使得企业具备了大型屠宰加工流水线、同步检验检疫、大型冷却、冷藏设备等绝对优势。这些技术领先的优势正是实施“银祥模式”的竞争堡垒。

5 结语

“瘦肉精”事件为整个肉品安全现状敲响了警钟,使我们看到在现有的分散养殖——集中屠宰——分散销售的产销模式下,传统的猪肉安全保障机制和市场管理模式存在着明显的“软肋”。十年前,“银祥模式”已经为当时整个产业的升级带来启发。而只可惜当时在双汇、雨润等龙头企业快速扩张、粗放增长的行业发展气氛中,“银祥”模式未成为主流形式。现在,我们有必要重新审视并借鉴“银祥模式”,尽快促成肉食品企业的升级与完善,找到保障食品安全的可靠方法。

参考文献

- 1 姚艳玲. 中国的肉品安全[J]. 肉类研究, 2010(8): 56
- 2 蒋丽施. 影响肉品安全的主要因素及控制措施[J]. 肉类研究, 2010(9): 28
- 3 林媛媛. 银祥模式对我国生鲜农产品营销的启示[J]. 生产力研究, 2006(12): 57
- 4 厦门日报电子版. 银祥为放心肉设“保险”. http://www.xmnn.cn/dzbk/xmrb/20081022/200810/t20081022_760916.htm

(收稿日期 2011-04-10)

作者简介: 刘伟榕(1990-),男,汉族,福建泉州人,厦门大学人文学院。

E-mail: chengwagust@163.com